Конкурстық құжаттамаға
13-қосымша

Сатып алынатын тауарлардың техникалық ерекшелігі (тапсырыс беруші толтырады)

Тапсырыс берушінің атауы:	"Оңжетпес" емдеу-сауықтыру кешені" акционерлік қоғамының "Алматы" филиалы
Ұйымдастырушының атауы:	"Оңжетпес" емдеу-сауықтыру кешені" акционерлік қоғамының "Алматы" филиалы
Конкурстың №:	№ 18015010-1
Конкурстың атауы:	Азық түлік тауарлары. Техникалық сипаттамен мұқият танысуларыңызды сұраймыз.
Лоттың нөмірі:	№ 88843121-ОК1
Лоттың атауы	Сиыр еті
Тауарлардың, жұмыстардың, көрсетілетін қызметтердің бірыңғай номенклатуралық анықтамалығы кодының атауы*:	101111.400.000008
Тауардың атауы*:	Сиыр еті
Өлшем бірлігі*:	Килограмм
Саны (көлемі)*:	16000
Қосылған құн салығын есептемегенде бірлік бағасы*:	3600
Қосылған құн салығын есепке алмағанда, сатып алуға бөлінген жалпы сома*:	57600000
Авиациялық техниканы сатып алуды қоспағанда, тауар жаңа, пайдаланылмаған, шығарылған жылы шарт жасалған күнге дейін (үш жылға дейін) ерте болмауға тиіс*:	

Жеткізу шарттары (сәйкес ИНКОТЕРМС 2010)*	DDP термині келу орнын көрсете отырып қолданылады. Бұл сатып алушының елінде көрсетілген жерге тауар жеткізілгеннен кейін сатушының жауапкершілігі аяқталатынын білдіреді. Жүктерді жеткізу бойынша барлық тәуекелдер, барлық шығыстар (салықтар, баждар және т.б.), импорт кезінде төленетін баждар мен басқа да төлемдерді қоса алғанда, тауардың бүлінуі мен жоғалуы үшін жауапкершілік осы уақытқа дейін сатушыға жүктеледі, сатушы сонымен қатар кедендік тазартуға жауап береді
Жеткізу мерзімі*	техникалық сипаттамаға сәйкес 2026 жылдың соңына дейін
Жеткізу орны*	751410000, Алматы қ., Бостандық ауданы Алматы қаласы, Бостандық ауданы, Әлмерек 1/1 көшесі
Аванстық төлем мөлшері*:	0
Ұлттық стандарттардың атауы, ал олар болмаған жағдайда сатып алынатын тауарларға арналған мемлекетаралық стандарттар. Ұлттық және мемлекетаралық стандарттар болмаған кезде мемлекеттік сатып алуды нормалауды ескере отырып, сатып алынатын тауарлардың талап етілетін функционалдық, техникалық, сапалық және пайдалану сипаттамалары көрсетіледі.	
Тұрғын емес мақсаттағы ғимараттарды, құрылыстарды, үй-жайларды, авиациялық техниканы сатып алуды қоспағанда, тауар жаңа, пайдаланылмаған шарт жасасу күніне дейін (үш жылға дейін) шығарылған жылы болуға тиіс	
Кепілдік мерзімі (айлармен)	12

Сатып алынатын тауардың талап етілетін функционалдық, техникалық, сапалық, пайдалану және өзге де сипаттамаларының сипаттамасы	Сатып алынатын тауарлардың техникалық ерекшелігі Тапсырыс берушінің атауы «Оқжетпес» ЕСК» «Алматы »АҚ филиалы. Тауардың атауы Салқындатылған, I санатты сиыр еті. (басы жоқ қаңқа), Жеткізу орны «Оқжетпес» ЕСК» «Алматы »АҚ филиалы. Алматы қаласы, Бостандық ауданы, Әльмерек 1/1 көшесі Жеткізу мерзімі Тапсырыс берушінің өтінімі бойынша 15 күнтізбелік күн ішінде жеткізу. Талап етілетін сипаттамалардың, параметрлердің және өзге де бастапқы деректердің сипаттамасы 1. Тауардың атауы және жалпы сипаттамасы Тауардың атауы: салқындатылған, I санатты сиыр еті. Ет союға арналған ірі қара малдан алынуы, ветеринариялық-санитариялық сараптамадан өтуі және тағамдық мақсатта пайдалануға жарамды деп танылуы тиіс. Ет жаңа сойылған, сапалы, салқындатылған, бұзылу белгілерінсіз және бөгде қоспаларсыз болуы тиіс. Термиялық жай-күйі: салқындатылған, мұздатуға және кейіннен ерітуге ұшырамаған болуы тиіс. Жеткізу нысаны: ұша немесе жартылай ұша (тапсырыс беруші талап ететін нұсқа көрсетіледі). Санаты: қолданыстағы стандартқа сәйкес I санатты қоңдылық. 2. Сапасына және органолептикалық көрсеткіштеріне қойылатын талаптар Жеткізілетін сиыр еті төмендегі талаптарға сәйкес болуы тиіс: • Бұлшықет тінінің түсі — жаңа сиыр етіне тән ашық қызылдан қою қызылға дейін. • Консистенциясы — тығыз, серпімді; басқан кезде пайда болған ойық тез қалпына келуі тиіс. • Иісі — осы жануар түрінің жаңа етіне тән, бөгде, қышқыл, сасық және шірік иістерсіз болуы тиіс. • Еттің беті — таза, шырышсыз, жабысқақтықсыз және бөгде ластануларсыз болуы тиіс, аздап кебу қабығының болуына жол беріледі. • Май тіні — ақ, ақшыл-крем немесе крем түсті, ашып кеткен және айқын сарғайған белгілерсіз болуы тиіс. • Етте қан құйылулар, соғылу іздері, қан ұйындылары, зең, ластанулар және бұзылу белгілері болмауы тиіс. • Жүн, жер, көң қалдықтарының, бөгде заттар мен қоспалардың болуына жол берілмейді. • Ішкі ағзалардың қалдықтарына, қансыздандырудың толық жүргізілмеген іздеріне және малды сою мен ұшаны өңдеу технологиясының бұзылғанын көрсететін өзге де ақауларға жол берілмейді. 3. Термиялық жай-күйіне және температурасына қойылатын талаптар Ет тек салқындатылған күйде жеткізілуі тиіс. Жеткізу кезінде бұлшықет тінінің қалың қабатындағы температура 0 °С-тан +4 °С-қа дейін болуы тиіс. Төмендегілерді жеткізуге жол берілмейді: • мұздатылған етті; • ерітілген етті; • қайта мұздатуға ұшыраған етті; • сақтау және тасымалдау кезінде температуралық режимі бұзылған етті. Температура салқындатылған етті сақтау шарттары мен қауіпсіздік жөніндегі белгіленген талаптарға сәйкес болуы тиіс. 4. Қауіпсіздік талаптары Жеткізілетін тауар Қазақстан Республикасының және Еуразиялық экономикалық одақтың қолданыстағы заңнамасының талаптарына, оның ішінде төмендегі талаптарға сәйкес болуы тиіс: • КО ТР 034/2013 «Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігі туралы»; • КО ТР 021/2011 «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы»; • КО ТР 022/2011 «Тамақ өнімдері оны таңбалау бөлігінде»; • Қазақстан Республикасының қолданыстағы

	ветеринариялық-санитариялық және санитариялық-эпидемиологиялық талаптарына. Ет клиникалық тұрғыдан сау, сою алдындағы ветеринариялық тексеруден және сойғаннан кейінгі ветеринариялық-санитариялық сараптамадан өткен жануарлардан алынуы тиіс. Ет тағамдық мақсатта пайдалануға жарамды деп танылуы тиіс. Ветеринариялық заңнамаға сәйкес етті өткізуге және пайдалануға кедергі келтіретін, жануарлардың аса қауіпті жұқпалы аурулары бойынша қолайсыз шаруашылықтардан шыққан жануарлардың етін жеткізуге жол берілмейді. 5. Қаптамаға және таңбалауға қойылатын талаптар Қаптама етті сақтау және тасымалдау кезінде оның сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз етуі тиіс. Тамақ өнімдерімен жанасуға арналған таза, бүлінбеген тағамдық қаптаманы, үлдірді, сондай-ақ санитариялық өңдеуден өткен контейнерлер мен көлік ыдыстарын пайдалануға рұқсат етіледі. Ет ұша немесе жартылай ұша түрінде жеткізілген жағдайда санитариялық талаптарға сәйкес келетін көлік қаптамасы мен ыдысын пайдалануға рұқсат етіледі. Ұша мен жартылай ұшаны вакуумдық қаптамаға салу міндетті болып табылмайды. Қаптама бүтін, таза, зақымданбаған және ластанбаған болуы тиіс. Тауардың таңбаламасында және/немесе ілеспе құжаттамасында қолданыстағы заңнамада көзделген мәліметтер, оның ішінде төмендегілер көрсетілуі тиіс: • өнімнің атауы — салқындатылған сиыр еті; • қоңдылық санаты; • термиялық жай-күйі — салқындатылған; • жеткізу нысаны — ұша немесе жартылай ұша; • өндірілген (сойылған) күні, ал қаптама болған жағдайда — қапталған күні; • жарамдылық мерзімі; • сақтау шарттары; • нетто салмағы; • өндірушінің атауы және орналасқан жері; • шығарылған елі; • ветеринариялық таңба туралы мәліметтер; • партия нөмірі немесе өнімді сәйкестендіруге мүмкіндік беретін өзге де мәліметтер. 6. Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары Өнімнің жарамдылық мерзімі өндіруші белгілеген мерзімге және ол көздеген сақтау шарттарына сәйкес болуы тиіс. Тауарды жеткізу кезінде оның қалған жарамдылық мерзімі белгіленген жалпы жарамдылық мерзімінің кемінде 80%-ын құрауы тиіс. Жарамдылық мерзімі өткен, өндірілген күні немесе жарамдылық мерзімі көрсетілмеген, сондай-ақ сақтау шарттары бұзылған тауар қабылданбайды. 7. Тасымалдауға қойылатын талаптар Тауарды жеткізу тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған және қажетті температуралық режимнің сақталуын қамтамасыз ететін арнайы көлік құралымен жүзеге асырылады. Көлік құралы: • тоңазытқыш жабдығымен немесе қажетті температуралық режимді ұстап тұратын өзге де құралдармен жабдықталуы; • салқындатылған етті сақтау шарттарына сәйкес келетін тасымалдау температурасын қамтамасыз етуі; • санитариялық жағынан таза күйде ұсталуы; • өнімнің ластануын және бөгде заттармен жанасуын болдырмауы тиіс. Тасымалдау кезіндегі температуралық режим еттің тапсырыс берушіге жеткізілген сәтінде 0 °С-тан +4 °С-қа дейінгі температурасын сақтауды қамтамасыз етуі тиіс. Өнім жөнелтілген жерден бастап тапсырыс берушіге тапсырылғанға дейін үздіксіз суық тізбектің сақталуын өнім беруші қамтамасыз етуге міндетті. 8. Тауарды жеткізу кезінде

	ұсынылатын құжаттар Тауарды жеткізу кезінде өнім беруші Қазақстан Республикасының қолданыстағы заңнамасында көзделген, өнімнің сапасын, қауіпсіздігін және шығу тегін растайтын құжаттарды, оның ішінде төмендегілерді ұсынуға міндетті: 1. Белгіленген тәртіппен ресімделген ветеринариялық ілеспе құжат. 2. Өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын өндірушінің құжаты (ол болған жағдайда және заңнамада көзделген жағдайларда). 3. Тауар-көлік жүкқұжаты. 4. Техникалық регламенттердің талаптарына сәйкестікті бағалау жөніндегі құжаттар — олардың болуы заңнамада көзделген жағдайларда. 5. Өнімнің өндірілген күні, жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары туралы мәліметтер. 6. Қазақстан Республикасының аумағында осы өнімді айналымға енгізу және жеткізу үшін міндетті өзге де құжаттар. 9. Тауарды қабылдау тәртібі Жеткізу ұшаның жекелеген бөліктері бойынша кемшіліктерсіз, толық көлемде жүзеге асырылуы тиіс. Тауарды қабылдауды тапсырыс беруші саны, сапасы, сыртқы түрі, температуралық режимі және ілеспе құжаттамасының сәйкестігі бойынша жүзеге асырады. Тапсырыс беруші төмендегі әрекеттерді жасауға құқылы: • жеткізілетін өнімге визуалды тексеру жүргізу; • таңбаламаның және ветеринариялық құжаттардың сәйкестігін тексеру; • тиісті өлшеу құралының көмегімен еттің бұлшықет тінінің қалың қабатындағы температурасын тексеру; • сапасына органолептикалық бағалау жүргізу; • қажет болған жағдайда сынамалар алып, оларды аккредиттелген зертханаға зерттеуге жіберу. Тауардың техникалық ерекшеліктің талаптарына, шарт талаптарына немесе заңнаманың міндетті талаптарына сәйкес келмейтіні анықталған жағдайда, тапсырыс беруші сәйкес келмейтін өнімді қабылдаудан бас тартуға және оны Қазақстан Республикасының заңнамасында және шартта көзделген тәртіппен және мерзімдерде ауыстыруды талап етуге құқылы. Сапасыз тауарды ауыстыруға байланысты шығындарды шарт талаптарына сәйкес өнім беруші көтереді. Ескерту: Мемлекеттік сатып алу порталына енгізер алдында «ұша немесе жартылай ұша» деген жерден нақты жеткізу нысанын таңдаған дұрыс. Сондай-ақ «I санатты қоңдылық» терминін қолданылатын ГОСТ талаптарымен сәйкестендіріп алған жөн.
Ілеспе қызметтер (қажет болған жағдайда көрсетіледі) (тауарларды монтаждау, баптау, оқыту, тексеру және сынау)	

Әлеуетті өнім беруші оны жеңімпаз деп айқындаған және онымен мемлекеттік сатып алу туралы шарт жасасқан жағдайда (қажет болған жағдайда көрсетіледі) (Әлеуетті өнім берушінің көрсетілген мәліметтерді көрсетпегені және ұсынбағаны үшін бас тартуына жол берілмейді)	

Ескертпе:
1. Функционалдық, техникалық, сапалық, пайдалану, өзге де сипаттамалар, ілеспе қызметтер және орындаушыға қосымша шарттар бойынша әрбір талап жеке жолда көрсетіледі.
2. Осы техникалық ерекшелікте әлеуетті өнім берушіге қойылатын біліктілік талаптарын белгілеуге жол берілмейді.
3. Өзге құжаттарда техникалық ерекшелік талаптарын белгілеуге жол берілмейді.
*мәліметтер мемлекеттік сатып алу жоспарынан тартылады (автоматты түрде көрсетіледі).

Приложение 13
к конкурсной документации

Техническая спецификация закупаемых товаров (заполняется заказчиком)

Наименование заказчика	Филиал Акционерного общества "Лечебно-оздоровительный комплекс "Ок-Жетпес" "Алматы"
Наименование организатора	Филиал Акционерного общества "Лечебно-оздоровительный комплекс "Ок-Жетпес" "Алматы"
№ конкурса:	№ 18015010-1
Наименование конкурса:	Продукты питания. Прошу внимательно ознакомится с Тех.спецификацией товара.
Номер лота:	№ 88843121-ОК1
Наименование лота:	Говядина
Наименование кода Единого номенклатурного справочника товаров, работ, услуг*:	101111.400.000008
Наименование товара*:	Говядина
Единица измерения*:	Килограмм
Количество (объем)*:	16000
Цена за единицу, без учета налога на добавленную стоимость*:	3600
Общая сумма, выделенная для закупки, без учета налога на добавленную стоимость*:	57600000
Условия поставки (в соответствии с ИНКОТЕРМС 2010)*:	DDP термин употребляется с указанием места прибытия. Он означает, что ответственность продавца заканчивается после того, как товар доставлен в указанное место в стране покупателя. Все риски, все расходы по доставке груза (налоги, пошлины и т. д.), ответственность за порчу и потерю товара, включая пошлины и прочие выплаты, выплачиваемые при импорте, до этого момента несёт продавец, также он несёт ответственность за таможенную очистку.
Срок поставки*:	согласно технической спецификации до конца 2026 года
Место поставки товара*:	751410000, г.Алматы, Бостандыкский район г. Алматы, Бостандыкский район, улица Альмерек 1/1

Размер авансового платежа* **:	0 %
Наименование национальных стандартов, а при их отсутствии межгосударственных стандартов на закупаемые товары. При отсутствии национальных и межгосударственных стандартов указываются требуемые функциональные, технические, качественные и эксплуатационные характеристики закупаемых товаров, с учетом нормирования государственных закупок.	
Товар должен быть новым, неиспользованным, год выпуска не ранее (до трех лет) до даты заключения договора за исключением приобретения здания, строения, сооружения, помещения, имеющих нежилое назначение, авиационной техники	
Гарантийный срок (в месяцах)	12

Описание требуемых функциональных, технических, качественных, эксплуатационных и иных характеристик закупаемого товара	Техническая спецификация закупаемых товаров Наименование Заказчика Филиал АО «ЛОК»Окжетпес» «Алматы» Наименование товара Мясо говядины охлаждённое, I категории. (туша без головы) Места поставки Филиал АО «ЛОК»Окжетпес» «Алматы», г. Алматы, Бостандык р/н, ул Альмерек 1/1 Срок поставки Поставка согласно заявке заказчика по графику Описание требуемых характеристик, параметров и иных исходных данных; 1. Наименование и общая характеристика товара Наименование товара: мясо говядины охлаждённое, I категории. Мясо должно быть получено от крупного рогатого скота, предназначенного для убоя, прошедшего ветеринарно-санитарную экспертизу и признанного пригодным для использования в пищевых целях. Мясо должно быть свежим, доброкачественным, охлаждённым, без признаков порчи и посторонних примесей. Термическое состояние: охлаждённое, не подвергавшееся замораживанию и последующему размораживанию. Форма поставки: туши или полутуши (указать требуемый заказчиком вариант). Категория: I категория упитанности в соответствии с применимым стандартом. 2. Требования к качеству и органолептическим показателям Поставляемая говядина должна соответствовать следующим требованиям: • Цвет мышечной ткани — от светло-красного до тёмно-красного, характерный для свежей говядины. • Консистенция — плотная, упругая; при надавливании образующаяся ямка должна быстро выравниваться. • Запах — характерный для свежего мяса данного вида животных, без посторонних, кислых, затхлых и гнилостных запахов. • Поверхность мяса — чистая, без слизи, липкости и посторонних загрязнений, допускается наличие слегка подсохшей корочки. • Жировая ткань — белого, беловато-кремового или кремового цвета, без признаков прогоркания и выраженного пожелтения. • Мясо должно быть без кровоподтёков, побитостей, сгустков крови, плесени, загрязнений и признаков порчи. • Не допускаются остатки шерсти, земли, навоза, посторонних предметов и примесей. • Не допускаются остатки внутренних органов, следы неполного обескровливания и иные дефекты, свидетельствующие о нарушении технологии убоя и обработки туш. 3. Требования к термическому состоянию и температуре Мясо должно поставляться исключительно в охлаждённом состоянии. Температура в толще мышечной ткани при поставке: от 0 °C до плюс 4 °C. Не допускается поставка: • замороженного мяса; • размороженного мяса; • мяса, подвергавшегося повторному замораживанию; • мяса с нарушением температурного режима хранения и транспортировки. Температура должна соответствовать установленным требованиям безопасности и условиям хранения охлаждённого мяса. 4. Требования к безопасности Поставляемый товар должен соответствовать требованиям действующего законодательства Республики Казахстан и Евразийского экономического союза, в том числе: • ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»; • ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; • ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»; • действующим ветеринарно-санитарным и санитарно-эпидемиологическим требованиям

	Республики Казахстан. Мясо должно быть получено от клинически здоровых животных, прошедших предубойный ветеринарный осмотр и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу. Мясо должно быть признано пригодным для использования в пищевых целях. Не допускается поставка мяса от животных, происходящих из хозяйств, неблагополучных по особо опасным инфекционным заболеваниям животных, если это препятствует его реализации и использованию в соответствии с ветеринарным законодательством. 5. Требования к упаковке и маркировке Упаковка должна обеспечивать сохранность качества и безопасность мяса при хранении и транспортировке. Допускается использование чистой, неповреждённой пищевой упаковки, плёнки, а также санитарно обработанных контейнеров и транспортной тары, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. При поставке мяса в тушах и полутушах допускается использование соответствующей санитарным требованиям транспортной упаковки и тары. Вакуумная упаковка не является обязательной для туш и полутуш. Упаковка должна быть целой, чистой, без повреждений и загрязнений. Маркировка товара и/или товаросопроводительная документация должны содержать сведения, предусмотренные действующим законодательством, в том числе: • наименование продукции — говядина охлаждённая; • категорию упитанности; • термическое состояние — охлаждённое; • форму поставки — туша или полутуша; • дату изготовления (убоя), а при наличии упаковки — дату упаковывания; • срок годности; • условия хранения; • массу нетто; • наименование и место нахождения изготовителя; • страну происхождения; • сведения о ветеринарном клейме; • номер партии или иные сведения, позволяющие идентифицировать продукцию. 6. Срок годности и условия хранения Срок годности продукции должен соответствовать сроку, установленному изготовителем, с соблюдением предусмотренных им условий хранения. На момент поставки остаточный срок годности товара должен составлять не менее 80% от общего установленного срока годности. Товар с истёкшим сроком годности, без указания даты изготовления или срока годности, а также с нарушением условий хранения не принимается. 7. Требования к транспортировке Доставка товара осуществляется специализированным транспортом, предназначенным для перевозки пищевой продукции и обеспечивающим соблюдение необходимого температурного режима. Транспортное средство должно: • иметь холодильное оборудование или иные средства поддержания необходимого температурного режима; • обеспечивать температуру перевозки, соответствующую условиям хранения охлаждённого мяса; • содержаться в чистом санитарном состоянии; • исключать загрязнение продукции и контакт с посторонними веществами. Температурный режим при транспортировке должен обеспечивать сохранение температуры мяса от 0 °C до плюс 4 °C на момент поставки. Поставщик обязан обеспечить соблюдение непрерывной холодовой цепи от места отгрузки до места передачи товара заказчику. 8. Документы, предоставляемые при поставке При поставке товара поставщик обязан предоставить

	документы, предусмотренные действующим законодательством Республики Казахстан, подтверждающие качество, безопасность и происхождение продукции, в том числе: 1. Ветеринарный сопроводительный документ, оформленный в установленном порядке. 2. Документ производителя, подтверждающий качество и безопасность продукции (при наличии и в предусмотренных законодательством случаях). 3. Товарно-транспортную накладную. 4. Документы об оценке соответствия требованиям технических регламентов — в случаях, когда их наличие предусмотрено законодательством. 5. Сведения о дате изготовления, сроке годности и условиях хранения продукции. 6. Иные документы, обязательные для оборота и поставки данной продукции на территории Республики Казахстан. 9. Порядок приёмки товара Поставка должна осуществляться в полном объёме, без недостачи отдельных частей туши. Приёмка товара осуществляется заказчиком по количеству, качеству, внешнему виду, температурному режиму и соответствию сопроводительной документации. Заказчик имеет право: • провести визуальный осмотр поставляемой продукции; • проверить соответствие маркировки и ветеринарных документов; • проверить температуру мяса в толще мышечной ткани при помощи соответствующего измерительного прибора; • провести органолептическую оценку качества; • при необходимости осуществить отбор образцов и направить их на лабораторные исследования в аккредитованную лабораторию. В случае выявления несоответствия товара требованиям технической спецификации, условиям договора или обязательным требованиям законодательства заказчик вправе отказаться от приёмки несоответствующей продукции и потребовать её замены в порядке и сроки, предусмотренные договором и законодательством Республики Казахстан. Расходы, связанные с заменой товара ненадлежащего качества, несёт поставщик в соответствии с условиями договора.
Сопутствующие услуги (указываются при необходимости) (монтаж, наладка, обучение, проверки и испытания товаров)	

Условия к потенциальному поставщику в случае определения его победителем и заключения с ним договора о государственных закупках (указываются при необходимости) (Отклонение потенциального поставщика за не указание и непредставление указанных сведений не допускается)	

Примечание
1. Каждое требование по функциональным, техническим, качественным, эксплуатационным, иным характеристикам, сопутствующим услугам и дополнительным условиям к исполнителю указывается отдельной строкой.
2. Установление в настоящей технической спецификации квалификационных требований, предъявляемых к потенциальному поставщику, не допускается.
3. Установление требований технической спецификации в иных документах не допускается.
* сведения подтягиваются из плана государственных закупок (отображаются автоматически).